



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMİGİANA Dİ MELANZANE

Engin Akın

Malzemeler

3-4 sert ama sıkınca temasa yumuşak gelen patlıcan

500 gr domates, rendelenmiş

1 ufak soğan, doğranmış

3 dilim sarımsak, ufak kesilmiş

15 kadar tatlı fesleğen yaprağı

8 yemek kaşığı kadar rendelenmiş Parmigiana Reggiano ya da Grano Padano

150 gram kadar dilimlenmiş mozzarella ya da erimeye müsait keçi peyniri, ince dilimlenmiş

1 acı sivri biber halka kesilmiş

4,5 yemek kaşığı zeytinyağı

Ayrıca kızartmak için zeytinyağı

Tuz

Yapılışı

Patlıcanları uzunlamasına, yarım santim kalınlığında dilimleyin. Üzerlerine tuz serpin. Bir saat kadar sulanmasını bekleyin. Bu arada soğan ve sarımsağı karartmadan zeytinyağında çevirin. Domatesi, biber halkalarını ve fesleğen yapraklarını da ekleyin. Yaklaşık 30 dakika arada karıştırarak pişirin. Süre sonunda sosu süzgeçten geçirin ve az tuz ekleyin. Patlıcanların suyunu kurulayın. Kızgın zeytinyağında kızartıp dilimleri bir emici kağıt üzerine alın. Bir kevgire alınıp üzerlerinden sıcak su geçirilirse yağı daha da gider. Bir fırın kabını iyice yağlayın. Altına domates sosu gezdirin. Üzerine patlıcan dilimlerini dizin. Üzerine domates sosundan gezdirin. Dilimlenmiş peynir dilimlerini de yerleştirin. Parmigiano'dan da serpin. Bu işlemi tüm patlıcanlar bitinceye kadar yapın. Katlar tamamlanınca en üste tekrar sosa gezdirin ve Parmigiano peyniri gezdirerek işlemi bitirin. 180 derecelik fırında 20 dakika kadar pişirin. Servisini ılık yapın, lezzetinin yerleşmesi için bu gereklidir.



Fotoğraf "Maşuka" tarafından gönderildi. 03.08.2014